

# Entenbrust mit Pastinaken und Süßkartoffelpüree

---



800 g Pastinaken  
2 EL Rapsöl  
10 Stiele Thymian  
4 EL Ahornsirup  
4 EL Orangensaft (frisch gepresst)

4 Entenbrüste  
40g Haselnusskerne  
40g Butter

500 g Süßkartoffeln  
2 Kartoffeln  
1 Lorbeerblatt  
30 g Butter

1. Die Pastinaken schälen und längs vierteln. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen, Pastinaken hinein und Thymianblätter reiben und dazu geben. Ahornsirup und Öl darüber tröpfeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 230 Grad 25 min garen.
2. Haut der Entenbrüste mehrfach rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Bei starker Hitze auf der Hautseite 3-4 min goldbraun braten, wenden und weitere 2 min braten. Mit der Hautseite nach oben auf Alufolie legen, die Folie an der Seite hochkrepeln.

Eberhard Aurich

Rezepte

[www.eaurich.de](http://www.eaurich.de)

3. Temperatur des Ofens auf 180 Grad reduzieren, die Entenbrüste in Folie neben die Auflaufform legen und weitere 15 min garen.
4. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Brühe mit einem Lorbeerblatt ca 15 min kochen. Brühe abgießen. Lorbeerblatt entfernen, Kartoffeln stampfen und mit 30 g Butter zu einem Püree schlagen, evtl. etwas Muskatnuss dazu reiben.
5. Haselnusskerne hacken und in der Butter rösten.
6. Orangensaft auf die Pastinaken geben. Entenbrust in feine Scheiben schneiden. Kartoffelpüree in einem Ring auf dem Teller platzieren, Entenbrustscheiben und Pastinaken dazu legen, alles mit Nüssen und Butter beträufeln.
7. Dazu passt ein Weißburgunder.